



Food Valley

•Partenza Da **Bologna Centrale**

•1° Tappa

Consorzio Produttori Latte Parma – Via Puppiola, 15 – Parma (PR)

“Nata nel 1933, per garantire la fornitura del latte fresco per la città, trasformandosi gradualmente in uno dei maggiori produttori di Parmigiano Reggiano da circa 50 anni. Annesso al caseificio vi è un allevamento di suini, le cui cosce sono destinate alla produzione di Prosciutto di Parma.”

•2° Tappa

Castello di Torrechiara – Langhirano (PR)

“Un territorio da scoprire, da vivere, da gustare, da amare. Nel Ducato di Parma e Piacenza emozioni, storia, arte, cultura ed enogastronomia rendono unico il lifestyle di una incantevole terra che si dipana dall’Appennino al Grande Fiume Po.”

•3° Tappa

Salumificio Conti s.n.c. – Str. Fontana, 2 – Langhirano (PR)

“La Famiglia Conti, originaria della Val Baganza, si trasferì a Castrignano, nella Val Parma, duecento anni fa. Era il 1814. Qui gli avi acquistarono della terra e costruirono il podere. Inizialmente l’attività era incentrata sull’Agricoltura e sull’Allevamento di Bestiame, poi nel 1968, i F.lli Conti decisero di diventare stagionatori di prosciutti ed in particolare di “Prosciutti Parma”.”

•4° Tappa

Azienda Viticola Carra di Casatico – Str. Della Nave, 10 – Casatico (PR)

“Collocata in uno dei punti più suggestivi dei Colli di Parma, dove le colline fanno da scudo allo splendido maniero di Torrechiara, l’Azienda Viticola Carra di Casatico stempera il rigore della sua ergonomicità con i vigneti e la cantina racchiusi in un’unica area.”

•5° Tappa

Acetaia Medici – Str. Per S. Ilario, 68 – Montecchio (PR)

“Grazie all’amore e alla passione per il loro lavoro e le loro origini, hanno raccolto oggetti appartenuti alla loro Azienda Vinicola attiva sul territorio dalla fine del ‘800.”

•Rientro a **Bologna**

